USERS Life

CURSO VISUAL Y PRÁCTICO

08

Huerta Fácil en casa

Desde pequeños a grandes espacios

EL TIEMPO Y EL CLIMA
Heladas y calores

UN AÑO EN NUESTRA HUERTA

RADICCHIO / JENGIBRE
COL RIZADA / CHIRIVÍA

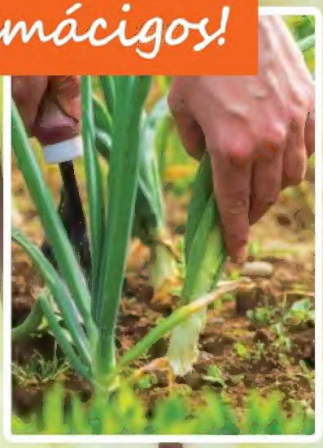
Precio en Argentina $49,90

Puerro

Sembrando tallos deliciosos en veranos calurosos

¡Plantemos en almácigos!

Cómo sembrarlo, cuidarlo y cosecharlo



¡DISFRUTA DE LA NATURALEZA Y MEJORA TU ALIMENTACIÓN!

USERS Life

CURSO VISUAL Y PRÁCTICO

Huerta Fácil en casa

Desde pequeños a grandes espacios

Dirección editorial
Miguel Lederkremer

Edición
Fernando Ojam

Autores
Darío Javier Schiavinato
Marcela Harris

Diseño y maquetado
Marina Mozzetti

Fotografía
Milena Iglesias

Producción
Gustavo De Matteo

Atención al lector, suscripciones y ventas
usershop@redusers.com

Publicidad
publicidad@redusers.com
+54(011)4110 8710

CON TÉCNICAS SIMPLES QUE DAN RESULTADO

LA SUSCRIPCIÓN INCLUYE

576 PÁG. EN 24 FASCÍCULOS
VERSIONES IMPRESA Y DIGITAL
DIPLOMA DE FINALIZACIÓN DE CURSO
ORDEN DE COMPRA POR $250
ENVÍO SIN CARGO

+54 (011) 4110-8700 | USERSHOP.REDUSERS.COM

SÓLO VÁLIDO PARA ARGENTINA Y HASTA AGOTAR STOCK DE 100 UNIDADES.

SUMARIO 08

1 / Algunos climas posibles

2 / El tiempo y el clima

4 / Un año en nuestra huerta

Guía de Cultivos

10 / Cultivo de tapa: Puerro

14 / Radicchio

16 / Jengibre

19 / Chirivía

22 / Kale o Col rizada

Algunos climas posibles

Si nos dedicamos a observar, por ejemplo, cómo se distribuyen las lluvias en nuestra zona a lo largo del año, podríamos encontrarnos en alguna de las tres situaciones siguientes:

- ✔ Lluvias distribuidas de manera uniforme a lo largo del año.
- ✔ Lluvias concentradas durante la estación cálida, conocido como **clima monzónico**.
- ✔ Lluvias concentradas durante la estación fría, conocido como **clima mediterráneo**.

En los últimos dos casos, que las lluvias se concentren en una época particular del año no significa que no llueva en las restantes. Simplemente, las lluvias serán más abundantes durante una estación determinada, pero puede llover algo durante el resto del año. Sin embargo, en otras zonas no tendremos esta suerte, y tal vez solo contemos con lluvias durante unos pocos meses del año. Esto no es una simple curiosidad: conocer el régimen de lluvias en nuestra zona nos ayudará a definir cuáles son nuestras opciones en la huerta. Por ejemplo, si vivimos en una zona con clima monzónico, tal vez llueva poco durante los meses más fríos del año, y podríamos tener problemas para cultivar algunas hortalizas que se siembran en el otoño. Lo opuesto ocurre en el clima mediterráneo, donde podríamos tener sequías prolongadas durante los meses más cálidos del año.
Desde luego que es posible resolver la falta de agua en el suelo con un buen riego, del cual hemos hablado en la **Clase 04**. Pero no podremos modificar la humedad del aire, y algunas plantas de la huerta son muy sensibles a ella, a tal punto que no podremos cultivarlas si el clima no es favorable, por más que reguemos todos los días.

En las clases anteriores, hemos mencionado a todos los seres vivos que habitan nuestra huerta. Las plantas, los animales y los microorganismos se encuentran conviviendo en un mismo espacio al mismo tiempo. Pero también hemos mencionado otros elementos no vivos, que son muy importantes para nuestra actividad en la huerta, como el sol, el aire y el agua. Estos elementos no vivos, que al estar combinados influyen mucho sobre la atmósfera que rodea a nuestro planeta, conforman lo que conocemos como *clima*.

El tiempo y el clima

La vida al aire libre está fuertemente marcada por lo que ocurre en la atmósfera.

Cada región de nuestro planeta tiene su clima particular. En algunos lugares, por ejemplo, la temperatura es similar a lo largo del año, y no hay una época calurosa y una época fría bien definidas, mientras que en otras zonas sí hay estaciones bien marcadas, con períodos más calurosos y otros más fríos.

Lo mismo ocurre con las lluvias: en algunos lugares del planeta, las lluvias son más o menos uniformes durante todo el año, mientras que en otros se puede diferenciar una estación seca. También hay situaciones extremas, como los desiertos, donde pueden pasar varios años sin que caiga una sola gota de agua.

El tiempo

Por lo general, solemos hablar de *tiempo* y *clima* como si fueran sinónimos, pero en realidad no lo son. Como hemos visto antes, el **clima** agrupa a todos los factores que influyen sobre la atmósfera que rodea a nuestro planeta y que marcan, con fuerza, la vida en él. El clima no varía durante el día ni tampoco durante el año, ya que se define por el **promedio de la temperatura y las lluvias anuales**: si una zona tiene un clima templado y húmedo, por ejemplo, seguramente tendrá algunos meses fríos y otros cálidos, y también alguna que otra sequía; pero, si obtenemos un promedio de lo que ocurre durante todo un año y luego lo comparamos con otros años, no veremos grandes variaciones entre unos y otros.

El **tiempo**, en cambio, es la situación de la atmósfera **en un determinado momento**: por ejemplo, el tiempo para el día de hoy, a las 9 de la mañana, puede ser nublado, con temperaturas bajas, fuertes vientos, etcétera. Como nos imaginamos, el tiempo sí varía de un momento al otro: cada vez que el cielo pasa de despejado a nublado, o cuando la temperatura aumenta durante el día y disminuye a la noche, lo que cambia es el tiempo y no el clima.

Las plantas son precavidas

Ya sabemos que las plantas de nuestra huerta son incapaces de modificar el tiempo. Cada vez que hay un cambio, ya sea positivo o negativo para ellas, deberán adaptarse a él. Un cambio en la temperatura, por ejemplo, modifica el ritmo de crecimiento de las plantas.

Todas las plantas **crecen más rápido cuando aumenta la temperatura**. Nos daremos cuenta de esto en nuestra huerta, si comparamos cómo se ve en invierno, cuando hace frío y las plantas se encuentran inactivas, y en primavera, cuando las temperaturas son mayores y las plantas viven un momento de gran crecimiento.

Esta respuesta a la temperatura no es planeada ni deliberada por las plantas, sino que resulta una acción totalmente involuntaria. Siempre que aumente la temperatura, las plantas crecerán a una velocidad mayor. Pero esto tiene un límite y, a partir de cierta **temperatura óptima**, que dependerá de cada especie en particular, el crecimiento volverá a reducirse hasta detenerse totalmente. De hecho, una de las diferencias más importantes entre las plantas tropicales y las plantas de climas fríos es esta temperatura óptima: mientras las primeras tendrán su mejor crecimiento con temperaturas altas, las segundas lograrán una temperatura óptima mucho más baja.

Otro ejemplo es la supervivencia ante la falta de agua. Si sembramos semillas en un suelo o sustrato muy seco y nos olvidamos de regar, probablemente las semillas no germinen. Si lo hicieran, las plántulas que nazcan se encontrarían con un futuro difícil. Para evitar problemas debidos a la falta de agua, las **semillas permanecerán latentes**, enterradas en el suelo hasta que lleguen las lluvias. De igual forma, si nuestras plantas ya son adultas y no reciben agua durante algunos días, dejarán de crecer. Esto tiene como objetivo reducir la actividad, para soportar mejor lo que podría ser una sequía prolongada, pero retomarán su actividad habitual en cuanto ocurra una lluvia o un riego.

La temperatura es un factor muy importante, pues marca el ritmo de nuestra huerta a lo largo del año.

Un año en nuestra huerta

Plantear un calendario nos ayudará a organizar mejor nuestro trabajo a lo largo de semanas y meses, de manera que podamos obtener mejores resultados.

Al igual que el tiempo, el trabajo en nuestra huerta no será el mismo durante todo el año. Según la estación en que nos encontremos, tendremos algunas tareas específicas para realizar, mientras que otras serán reservadas para más adelante. A veces habrá más trabajo en algunas épocas que en otras: en general, **la primavera y el otoño son los momentos más demandantes**, ya que en estos meses muchas de nuestras hortalizas se encuentran en activo crecimiento, y deberemos realizar numerosas tareas para obtener buenos resultados.

Es muy importante que entendamos que, en nuestra huerta, **no hay estaciones buenas y malas**. Cada momento del año tiene sus particularidades y, si una planta no puede crecer en las condiciones de una estación determinada, habrá otra que sí podrá hacerlo. Si planificamos nuestros cultivos a lo largo del año, podremos aprovechar al máximo las bondades del clima, como así también reducir o apaciguar los efectos negativos que nos pueda causar.

A continuación, presentamos algunas actividades para realizar durante cada estación del año. Desde luego, este **calendario de actividades** es solo una generalidad, ya que, como hemos mencionado, el clima no es el mismo para todas las regiones del planeta.

No hay estaciones buenas y malas en nuestra huerta: en todas tendremos trabajo para hacer.

La huerta en primavera

Esta es, con seguridad, la **estación más activa** del año. Durante el invierno, las plantas presentes en nuestra huerta se encuentran en una situación de reposo, sin gran crecimiento. Una vez que el frío intenso queda atrás, y la temperatura comienza a subir, las plantas retoman el crecimiento, y generan nuevos tallos y flores.

Al ser una estación de activo crecimiento, tendremos mucho trabajo para hacer. En primer lugar, la primavera es la mejor estación para **sembrar la mayoría de los cultivos** de nuestra huerta. Las semillas germinarán con facilidad, estimuladas por las temperaturas más elevadas, y luego de nacer, las plántulas crecerán bien. Sin embargo, debemos ser precavidos y **no sembrar todas las semillas apenas comienza la primavera**, ya que siempre podría ocurrir una helada tardía que mate nuestras plántulas cuando aún son pequeñas y muy vulnerables. Si esto ocurre, perderemos las semillas que habíamos sembrado, y deberemos conseguir semillas nuevas.

Otro motivo para no sembrar todas las semillas en un mismo momento es que muchas hortalizas de hoja y subterráneas

la última helada

Un dato de gran importancia, que podemos consultar en los registros meteorológicos de nuestra zona, es la fecha de la última helada. Este es el día del año en el que, generalmente, ocurre la última helada hasta la llegada del invierno siguiente. Por lo tanto, tendremos una cierta seguridad de que, luego de esta de esa fecha, no habrá más heladas. Este dato es muy útil, ya que nos permitirá saber que no debemos sembrar antes de este día, por miedo a que una helada tardía destruya nuestras plántulas.

TAREAS PARA REALIZAR EN LA HUERTA DURANTE LA PRIMAVERA

Siembra de la mayor parte de los cultivos

División de matas

Trasplantes

Cosecha de crucíferas

se pueden sembrar en forma escalonada. Como ya hemos visto al hablar de algunos cultivos específicos, como lechuga, rabanitos, rúcula y acelga, entre otros, la siembra escalonada nos permite tener, en un mismo momento, muchas plantas en distintos estados de desarrollo, y algunas serán cosechadas antes que otras. Gracias a la siembra escalonada, extenderemos las cosechas, para disfrutar de nuestras hortalizas frescas durante más tiempo.

Otra actividad que debemos realizar, ya hacia mediados de la primavera, son los **trasplantes**. Una de las razones por las que sembramos semillas en almácigos y no directamente en el suelo reside en que las plántulas puedan desarrollarse en un ambiente más agradable, protegido del frío de finales del invierno. Una vez que haya pasado el frío, y las plántulas tengan unas tres o cuatro hojas verdaderas, ya podemos trasplantarlas a su lugar definitivo.

Una tarea para realizar en esta época es la **división de matas**, un método muy adecuado para multiplicar **plantas aromáticas**. Básicamente, consiste en separar matas que tengan muchos tallos, para así lograr dos o más fragmentos que posean muchas raíces en la base. Al trasplantarlos en forma individual, cada uno de ellos dará origen a una nueva planta. Hablaremos con mayor detalle de esta técnica en la **Clase 15**, destinada a explicar el cultivo de este tipo de plantas.

Finalmente, veremos que la primavera, además de ser una época de inicio de muchos cultivos, es también un tiempo de **cosecha**: muchas crucíferas, como repollos, coles, coliflores,

Algunos cultivos pueden no desarrollarse bien durante los veranos calurosos.

¿Qué son las heladas?

Cuando la temperatura desciende bruscamente durante la noche, en especial si el cielo está totalmente despejado, la humedad del aire se condensa, y se deposita como agua sobre las plantas y el suelo. Esto es lo que conocemos comúnmente como **rocío**, y no es para nada perjudicial para las plantas. De hecho, en los lugares muy secos, donde las lluvias son muy escasas, el agua de rocío es un verdadero tesoro para las plantas que allí viven. Sin embargo, si la temperatura baja demasiado, esta humedad que se condensa no lo hace como agua, sino como hielo. Cuando esto ocurre, veremos que las plantas y el suelo se cubren con una fina capa de hielo. Este fenómeno se denomina **helada**.

Las heladas pueden ser perjudiciales o no para las plantas. Esto dependerá, entre otras cosas, del estado de desarrollo en que se encuentren: en general, una plántula joven resulta mucho más vulnerable frente a una helada que una planta adulta, que es más resistente. Por lo tanto, será muy conveniente que no sembremos al aire libre durante el invierno, por lo menos hasta estar seguros de que las heladas ya han pasado. Sí podemos hacerlo, en cambio, en almácigos en el interior de nuestra vivienda, ya que allí la temperatura será algo más elevada, y no sufriremos los daños de las heladas.

etcétera, que hemos sembrado a finales del verano o a principios del otoño, estarán listos para ser cosechados en la primavera. Algunos cultivos de otras familias que también podemos cosechar en esta época son los espárragos y los alcauciles, que luego de atravesado el invierno, tendrán un tamaño apropiado para su recolección.

La huerta en verano

Cuando llega el verano, los días son largos, y por supuesto, muy cálidos. Nuestras plantas ya se encuentran en su etapa de activo crecimiento, y el efecto de las altas temperaturas se hace notar cada vez más. Si no llueve durante unos pocos días, nuestras plantas comenzarán a marchitarse, por lo que deberemos revisar si el suelo está seco y regar abundantemente cada vez que sea necesario. Nunca debemos olvidarnos del riego durante el verano, en especial si vivimos en una región con clima mediterráneo, ya que las lluvias se concentran en los meses más fríos y son escasas en esta época.

En este período, continuaremos con la **siembra escalonada** de muchas hortalizas de hoja, para asegurar la continuidad de nuestra producción. Algunas de ellas, como las lechugas, pueden sufrir mucho los golpes de calor y las sequías durante el verano. Como resultado, las hojas se tornan duras y menos sabrosas. Algunas hortalizas subterráneas de cultivo corto, como los rabanitos, también pueden ser sembrados en esta época, aunque se vuelven muy picantes por efecto del calor. En algunos casos, podremos colocar una **media sombra durante los días más calurosos y despejados**, para atenuar un poco el efecto de los rayos del sol.

El verano es, indudablemente, una **época de cosecha**. Si hemos sembrado mucho durante la primavera, buena parte de este trabajo, que hemos realizado con esfuerzo, tendrá su recompensa en esta etapa. En cada ficha de cultivo de este curso indicamos cuál es el momento ideal para cosechar. En muchos casos, será muy importante que no retrasemos demasiado la cosecha, ya que muchas hortalizas pierden calidad y sabor si no se cosechan a tiempo.

Desde luego, no cosecharemos todas las plantas, sino que dejaremos algunas para que

TAREAS PARA REALIZAR EN LA HUERTA DURANTE EL VERANO

Control del suelo y riego abundante

Cosecha de hortalizas sembradas en la primavera

Siembra escalonada de las hortalizas de hoja

Cosecha de semillas para nuestro banco

maduren y formen semillas. Estas semillas, que son hijas de nuestras plantas, nos servirán para enriquecer nuestro propio **banco de semillas**, y dispondremos de ellas en las próximas siembras. Realizaremos esta cosecha de semillas cuando el fruto de la planta esté totalmente maduro, lo cual ocurre en muchas hortalizas hacia el final del verano.

Luego de la cosecha, el terreno no debe quedar vacío. Podemos sembrar algunos cultivos con ciclo corto, como las ya mencionadas lechugas o los rabanitos, o también un **abono verde**, que es un cultivo que realizamos no para cosecharlo, sino para beneficiar a las plantas que sembraremos a continuación durante el otoño.

La huerta en otoño

En algunos aspectos, el otoño es una continuación del verano. En esta época, seguiremos adelante con las cosechas, especialmente de las **plantas con frutos**, como los zapallos, melones, sandias, etcétera, que suelen ser las que más demoran en estar listas.

Por supuesto, también continuaremos con la **siembra y las cosechas escalonadas** de verduras de hoja. Muchas veces, el otoño es realmente una **época de abundancia**, y si sembramos mucho en primavera, puede ocurrir que comencemos a tener nuestros propios excedentes. Desde luego, no dejaremos que estos productos se echen a perder, sino que los conservaremos de diversas formas, que veremos en detalle en la **Clase 24**.

Como en esta época comienza lentamente a descender la temperatura, ciertas hortalizas se siembran únicamente durante el otoño o a finales del verano. Es el caso de muchas **crucíferas**, como las coles, que están perfectamente adaptadas al frío del otoño y del invierno. Incluso, algunas de ellas tendrán mejor sabor si se exponen a las bajas temperaturas durante algún tiempo. También sembraremos en esta época muchas **leguminosas**, como las habas y las arvejas. Algunas de ellas son plantas trepadoras, por lo que el otoño es también la época en que deberemos armar los tutores para que trepen y ganen altura.

La huerta en invierno

El invierno es la época más fría del año, y las plantas también lo perciben así. Cuando la temperatura baja demasiado, la actividad de las plantas comienza a disminuir, y el **crecimiento se reduce**. No veremos nuevos brotes o ramas durante esta época, y con el paso de las semanas, el crecimiento se detendrá totalmente. En este momento, las plantas ingresan en un **estado de latencia o reposo** y usan buena parte de las reservas

Ⓐ Nuestra huerta en primavera - verano. Ⓑ Nuestra huerta en otoño.

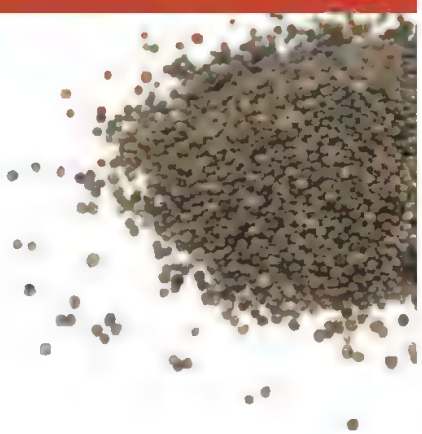
que estuvieron almacenando en otras épocas de mayor actividad.

Durante el invierno, nuestra actividad en la huerta también será menor. Como no hay mucho trabajo para hacer, el invierno es una buena **época de reflexión y evaluación**. Podemos analizar cómo han sido las actividades a lo largo del año, cuáles fueron los resultados que hemos obtenido, y cuáles son las mejoras que realizaremos en el futuro. Este es el momento ideal para **planificar la próxima campaña**: compraremos semillas que nos falten, buscaremos y reciclaremos recipientes para nuestras plantas, construiremos canteros y arreglaremos los tutores que se hayan roto.

Pero también tendremos algunas hortalizas para **cosechar**: hacia el **final del invierno**, podremos disfrutar de algunas hortalizas que hemos sembrado en otoño, como habas, lechugas, radicheta, alcauciles, apio y repollitos de Bruselas.

inventario

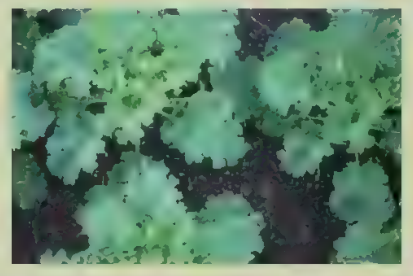
Una buena idea para aprovechar los meses de menor actividad en nuesta huerta, como los del invierno, es comprar semillas para renovar nuestro banco, reemplazando las que hayamos usado durante los últimos meses. Por ello es siempre útil llevar un registro lo más sistemático posible de lo que sembramos, su rendimiento, etcétera.



TAREAS PARA REALIZAR EN LA HUERTA DURANTE EL OTOÑO

Cosecha de plantas con frutos: zapallos, melones, sandías

Siembra de crucíferas, como coles

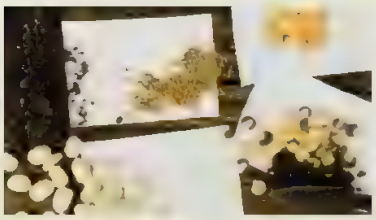


Continación de la siembra y la cosecha escalonada de verduras de hoja

Siembra de leguminosas, como habas y arvejas

TAREAS PARA REALIZAR EN LA HUERTA DURANTE EL INVIERNO

Planificación de la próxima campaña



Cosecha de leguminosas, como habas y arvejas que sembramos en otoño

PUERRO

Allium ampeloprasum (anteriormente, Allium porrum)

Se consume el falso tallo y la lámina de las hojas.

Nivel de dificultad del cultivo

El puerro es originario de la **zona del Mediterráneo**, y es una hortaliza **muy versátil**. Lo hemos incluido en esta clase, correspondiente a los **tallos**, pero también podríamos haberlo considerado como cultivo de hoja, ya que lo que se consume es realmente un **"falso tallo"**, formado por las bases de las hojas. La planta de puerro posee un pequeño **bulbo** en su base, por lo que

Familia	Amarilidáceas (anteriormente, Liliáceas)
Siembra	Desde mediados del verano hasta fines del otoño
Tiempo de germinación	Alrededor de 1 semana
Duración del cultivo	Entre 4 y 5 meses
Suelo	Ligeramente ácido
Separación entre plantas	De 10 a 15 cm
Riego	Medio
Luz	Pleno sol, aunque tolera la sombra
Rotaciones	Evitar ajo, cebolla y otras Amarilidáceas

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Siembra								●	●	●	●	●
Cosecha	●	●	●	●								●

podríamos haberlo catalogado como hortaliza subterránea. Aunque su principal uso en la cocina es para **condimentar platos**, así que también podría estar incluido en las clases correspondientes a las hortalizas aromáticas.

Este cultivo está muy emparentado con la cebolla, el ajo, y especialmente con el **ajo elefante**, un tipo especial de ajo que hemos mencionado en la **Clase 06**. Si no tuvimos problemas al cultivar cebollas, o ajos, definitivamente no tendremos ninguna dificultad para cultivar puerros, ya que son plantas muy **rústicas**. Aunque su ciclo de cultivo es algo más largo, por lo que deberemos ser pacientes si queremos disfrutar de su peculiar sabor.

Multiplicación

Realizaremos la siembra de las semillas de puerro en almácigos, donde marcaremos pequeños **surcos,** separados entre sí por unos 10 cm. En ellos colocaremos las semillas. También podemos emplear **bandejas alveoladas**, en las que colocaremos una sola semilla por alvéolo o celda.

Cuando las plántulas ya posean un **"falso tallo"**, formado por las bases de las hojas, del grosor de un lápiz, podremos trasplantarlas a su lugar definitivo. Para ello, las colocaremos en **filas**, dejando una separación de 10 a 15 cm entre plantas. Si realizamos más de una fila de puerros, deberemos dejar una distancia de por lo menos 30 cm entre líneas.

Si vivimos en una zona templada, donde los veranos no son tan intensos, podemos sembrar puerros también a **fines del inviernos y principios de la primavera**.

Requerimientos y tareas

El puerro también desarrolla un bulbo debajo de la tierra, y para poder crecer sin problemas necesita que el suelo sea suelto y **con un buen drenaje**. Requiere un nivel **medio** de humedad, por lo que

De la cocina a la huerta

Al igual que su pariente, la **cebolla,** podemos obtener nuevas plantas de puerro en nuestra propia cocina. Cuando compramos un puerro en un comercio, o usamos uno de nuestra propia producción, solemos cortar la base del bulbo, que contiene a las finas raíces, y descartarla.

Pero si la próxima vez realizamos este corte **un poco más arriba**, dejando aproximadamente el **ancho de nuestro dedo índice**, podemos colocar este trozo en un plato con agua. Luego de algunos días, veremos como empiezan a **brotar nuevas hojas** de él. Siempre que observemos el agua se agota, deberemos **reponerla**, para que la planta pueda continuar con su crecimiento.

Cuando las hojas tengan unos **5 cm de largo**, retiraremos con los dedos las **bases de las hojas viejas**, para que no se pudran y afecten a toda la planta. También podemos **cortar las raíces más viejas**, cuidando de no dañar las raíces que veamos de color más blanco intenso, que son las más jóvenes. Luego, dejamos la planta en agua durante unos días más, y cuando las hojas alcancen los **8 a 10 cm**, ya podremos trasplantarla en nuestra huerta.

Colocando la base del bulbo de puerro en un plato con agua, podemos lograr que broten nuevas hojas.

deberemos regar cuando notemos que la tierra comienza a secarse.

Los puerros no son buenos competidores frente a las **malezas**. Por lo tanto, deberemos ocuparnos en mantenerlos libres de ellas, especialmente durante las primeras semanas posteriores al trasplante. Si reconocemos alguna de éstas malezas, y deseamos cultivarla, podremos trasplantarla y cultivarla en algún sector libre de nuestra huerta.

Una opción que nos permite ganar espacio y tiempo es, al momento de realizar el trasplante, dejar una distancia de entre **5 a 7 cm entre plántulas** (es decir, **la mitad de la distancia recomendada**). De esta forma, nuestros puerros crecerán más cercanos entre sí, y cuando las plantas hayan crecido bastante, y las hojas comiencen a tocarse, podremos cosecharlos en forma **intercalada**: en una misma línea, descalzaremos una planta entera y dejaremos la siguiente en la tierra, repitiendo esta acción a lo largo de toda la línea. Esta modalidad, que ya hemos mencionado en la **Clase 02** al hablar del cultivo de cebolla de verdeo, es realmente un **raleo**. El objetivo es cosechar la mitad de las plantas cuando aún son jóvenes, para utilizarlas en ensaladas y otros platos mientras esperamos que las restantes maduren y alcancen el tamaño adecuado de cosecha.

Cuando el falso tallo haya alcanzado los 2 cm de grosor, realizaremos el **blanqueo**. Con un papel, plástico o cartón, deberemos cubrir el falso tallo, para impedir que lleguen a él los rayos del sol y así lograr que tome una coloración blanquecina. Una idea muy original es utilizar el **cartón cilíndrico de los rollos de cocina**, que queda al finalizar el rollo, y que solemos descartar de inmediato. Para colocarlo, juntaremos con cuidado las hojas de la planta con la mano y deslizaremos el cartón, de manera que recubra toda la base de la planta.

Si observamos que la planta **comienza a florecer**, eliminaremos este tallo cuando alcance los **15 a 20 cm de largo**, para evitar la competencia entre las flores y el falso tallo.

Plagas

Al ser un pariente cercano de la cebolla, el puerro puede ser atacado por la **mosca de la cebolla**. Esta plaga afecta al bulbo y las partes verdes de la planta, causando grandes daños. Sin embargo, el puerro es más resistente, y no deberíamos tener muchos problemas con las plagas.

También podemos tener problemas con los **trips**, que roen las hojas para extraer jugos, y los **nematodes**, que atacan los órganos subterráneos de la planta.

Enfermedades

Los puerros pueden ser afectados por el **mildiú**, una enfermedad causada por un hongo, cuando el tiempo es cálido y húmedo. También podemos ver ataques de **roya**.

Ⓐ Flores de puerro, reunidas en una inflorescencia umbeliforme. Ⓑ Trasplantaremos las plántulas a su lugar definitivo cuando tengan el grosor de un lápiz. Ⓒ Cosecharemos las plantas cuando observemos que el bulbo se encuentra levemente engrosado, en la base de la planta. Ⓓ Muchas plantas relacionadas con los puerros tienen flores vistosas, que también son comestibles.

Variedades

La mayoría de las variedades de puerro solo difieren en la **duración de su ciclo de cultivo**, por lo que este tema no será una preocupación para nosotros.

¿Cuándo cosechamos?

Cosecharemos las plantas cuando veamos que el **bulbo en la base de la planta se encuentra levemente engrosado**, y **las hojas presentan un color verde intenso**.

Paso a paso

Cómo obtenemos puerro fácilmente

El puerro es una hortaliza muy rústica, ideal para quienes recién arrancan con la huerta en casa.

1 Sembramos las semillas en almácigos o formando surcos separados cada 10 cm.

2 Cuando las plántulas tengan un falso tallo del grosor de un lápiz, las trasplantamos al lugar definitivo, ubicándolas en filas.

3 Durante todo el cultivo, observaremos que nuestras plantas no compitan con malezas.

4 Mantenemos el suelo en un nivel medio de humedad.

5 Verificamos la presencia de plagas o enfermedades que puedan afectar a nuestros puerros.

6 Cuando el falso tallo de nuestras plantas alcanza los 2 cm de grosor, podemos cubrirlos con un cartón cilíndrico, como el de los rollos de cocina, para blanquearlo.

7 Si la planta florecer, arrancamos este tallo para que no compita con el resto de la planta.

8 Cuando nuestros puerros tengan la base apenas engrosada, los cosechamos.

9 Dejamos que algunas plantas florezcan, para que produzcan semillas que podremos utilizar en las próximas siembras.

RADICCHIO

Cichorium intybus var. *foliosum*

Se consumen las hojas frescas.

Esta singular hortaliza pertenece a la misma especie que la radicheta, la achicoria y la endivia belga o francesa. Estos cuatro cultivos han sido desarrollados a partir de una misma planta (*Cichorium intybus*), que originalmente crecía en forma silvestre en la **zona del Mediterráneo.** El radicchio se diferencia de sus parientes en que tiene **hojas arrepolladas,** formando una cabeza abierta. Las hojas tienen diferentes coloraciones, que pueden ir

Familia	Compuestas (o Asteráceas)
Siembra	Desde fines del verano hasta fines del otoño
Tiempo de germinación	Alrededor de 1 semana
Duración del cultivo	Entre 2 y 3 meses
Suelo	Neutro o ligeramente ácido
Separación entre plantas	De 20 a 25 cm
Riego	Medio
Luz	Pleno sol, pero puede tolerar algo de sombra
Rotaciones	Evitar otras compuestas, como achicoria, lechuga, escarola y alcaucil o alcachofa

Nivel de dificultad del cultivo

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Siembra									●	●	●	●
Cosecha	●	●	●								●	●

del verde al rojizo, con nervaduras blanquecinas y usualmente con pequeñas manchas, como si estuvieran salpicadas por pintura.

Su cultivo es muy habitual en algunos países europeos, como Italia, donde se consume en ensaladas o junto al arroz. No presenta muchas dificultades, y podemos incorporarlo en nuestra huerta para dar un aspecto sofisticado y un sabor especial a nuestras comidas.

Multiplicación

Podemos sembrar las semillas **en surcos**, directamente en su lugar definitivo, o en almácigos. Si optamos por esta segunda modalidad, realizaremos el **trasplante** al lugar definitivo cuando las hojas tengan **tres o cuatro hojas verdaderas**, dejándolas en líneas a una distancia de 20 a 25 cm entre plantas. También, podemos cultivarlas en macetas o recipientes de unos 25 cm de profundidad.

Requerimientos y tareas

Podemos cultivar radicchio en cualquier suelo que tenga **buen drenaje y muchos nutrientes**, por lo que será conveniente que agreguemos algo de **compost** antes de la siembra o trasplante al lugar definitivo.

El radicchio no solo tolera perfectamente las **bajas temperaturas**, sino que además las hojas adquieren un sabor levemente dulce gracias al frío, por lo que la mejor época para sembrar es a finales del verano o durante el otoño. Su cultivo es posible en primavera también, pero las **hojas resultarán más amargas**, por lo que lo más sensato será que cultivemos radicheta durante la época cálida, y dejemos el radicchio para los meses más fríos del año.

Cosecharemos nuestros radicchios cuando las cabezas estén bien firmes.

Debemos ocuparnos de regar abundantemente el suelo, para que **no falte humedad** durante el otoño. Colocar una **cobertura de paja o algún material seco** alrededor de las plantas ayudará a mantener la humedad. Al llegar el invierno, podemos reducir la frecuencia de riegos, ya que el suelo se secará más lentamente.

Plagas

Nuestras plantas de radicchio pueden ser atacadas por algunos **gusanos del suelo**, que afecten a las raíces. También podemos ver ataques de **orugas**, **pulgones** y **rosquilla negra**.

Enfermedades

La humedad excesiva puede atraer a algunos hongos perjudiciales, causantes de enfermedades como la **podredumbre** (que ataca el cuello de las plantas) y **mildiú** y **botritis** (que cubren las hojas de un moho blanquecino o grisáceo).

Variedades

Como hemos mencionado, podemos encontrar radicchios de diversas coloraciones. Los más habituales son los **colorados** y los **verdes con manchas o pintas rojizas**. Estas tonalidades son obtenidas en semilleros por mejoramiento genético, por lo que, si utilizamos nuestras propias semillas, nuestros radicchios no serán uniformes, y tal vez pierdan este atractivo a lo largo de las sucesivas siembras. **Su sabor se mantendrá inalterable**; en todo caso, si deseamos cultivar plantas coloridas para embellecer la huerta, podemos nuevamente comprar más semillas.

También podemos encontrar algunas variedades de radicchio con **cabezas más compactas y redondeadas que otras**, pero las exigencias en el cultivo son las mismas. A lo sumo, las que forman cabeza demorarán algunas semanas más en estar listas para ser cosechadas.

¿Cuándo cosechamos?

Cuando las **cabezas estén firmes**, descalzaremos la planta entera. Las hojas centrales serán las más tiernas, y podemos consumirlas frescas, mientras que las más externas pueden ser hervidas y usadas como rellenos de pastas y tartas o en platos calientes.

JENGIBRE

Zingiber officinale

Se consume el rizoma.

Esta planta, originaria de las zonas tropicales de Oriente, se emplea por lo común como aromática y medicinal. Lo que consumimos del jengibre es el **rizoma**. Este tallo especial, a pesar de crecer debajo de la tierra, puede alcanzar una gran longitud. Además, el rizoma se ramifica de una manera muy particular, con formas muy curiosas, similares a muñecos y otros objetos. Las flores del jengibre son muy perfumadas, aunque no son vistosas.

Familia	Zingiberáceas
Plantación	Al comienzo de la primavera
Duración del cultivo	Alrededor de 6 meses
Suelo	Ligeramente ácido
Separación entre plantas	Alrededor de 1 metro
Riego	Medio
Luz	Media sombra
Rotaciones	Al pertenecer a una familia muy poco común podemos rotarlo con casi cualquier cultivo

Nivel de dificultad del cultivo

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Plantación				●	●							
Cosecha	●	●										

Al contrario, algunas plantas tropicales muy emparentadas con él sí tienen flores de colores llamativos, pero no forman los deliciosos rizomas que tiene el jengibre. Hay muchas plantas de la huerta que deberemos sembrar año tras año, pero no es el caso del jengibre. Esta planta es **perenne**, lo que significa que puede vivir mucho tiempo, gracias a las reservas que acumula en su rizoma. Por lo tanto, su cultivo nos resultará muy sencillo, y no deberemos preocuparnos por multiplicarla año tras año.

Multiplicación

Para cultivar jengibre por primera vez en nuestra huerta, simplemente usaremos un trozo de rizoma del tamaño de la palma de la mano, en el lugar definitivo. Esta tarea la realizaremos siempre a principios de la primavera. Podemos comprar el fragmento en algún mercado, y es recomendable que no esté dañado, ya que una herida puede ser la puerta de entrada para enfermedades.

Para la plantación, colocaremos el fragmento de rizoma en forma horizontal, apoyándolo sobre la superficie y cubriéndolo con tierra de manera que quede apenas enterrado. Si vemos que este trozo tiene pequeños brotes, lo colocaremos de forma tal que la mayor cantidad de brotes queden hacia arriba. Finalizaremos la plantación con un riego abundante.

En años posteriores, cuando ya tengamos plantas de jengibre en nuestra huerta y queramos multiplicarlas, utilizaremos dos métodos dependiendo de la época del año.

Si estamos en **invierno**, cosecharemos un **fragmento de rizoma** y lo plantaremos en la primavera siguiente, respetando las mismas instrucciones que usamos la primera vez en que cultivamos jengibre.

Si estamos en **verano**, y la planta aún no ha florecido, podemos cortar el rizoma (que tendrá muchas hojas) en forma transversal, para separar las dos mitades y así **dividir la planta**. De esta manera, obtendremos dos plantas pequeñas a partir de una planta más grande y las cultivaremos en forma independiente.

Requerimientos y tareas

El jengibre es una planta que, en general, no ofrece problemas durante su etapa crecimiento. Deberemos asegurarnos de cultivarla en un **suelo suelto y profundo**, para que los rizomas crezcan debajo de la tierra con facilidad. El jengibre necesita un suelo **húmedo**, pero no encharcado, por lo que también deberemos chequear que el **drenaje sea bueno**. Siempre viene bien aplicar un poco de compost, para que la planta disponga de más nutrientes, y pueda crecer saludable y formar rizomas vigorosos.

Como ya hemos mencionado, el jengibre es una planta de clima tropical. Esto no significa que no podamos cultivarlo en zonas templadas, pero siempre que iniciemos este cultivo a partir de la plantación de fragmentos de rizoma, deberemos esperar hasta la primavera para realizar esta tarea, ya que si lo hacemos a finales del verano o en otoño, las plantas serán muy pequeñas cuando comiencen las primeras heladas, y pueden llegar a morir a causa del frío.

¿Planta de interior?

Al ser una planta de origen tropical, el jengibre necesita calor para poder crecer normalmente. Además, no debe estar ubicado a pleno sol. Como dentro de nuestra casa suele haber mayor temperatura que afuera, podemos cultivar

jengibre como una planta de interior. Si plantamos los rizomas en una maceta grande, y la ubicamos cerca de una ventana, podremos disfrutar de la belleza de esta planta, y del sabor de sus rizomas, en el interior de nuestra propia casa.

Paso a paso

Cómo obtenemos jengibre fácilmente

El jengibre es muy fácil de cultivar, y podemos disfrutar de su aroma fresco e intenso en nuestra propia casa.

1 Plantamos los rizomas en forma horizontal, de manera que queden apenas enterrados.

2 Regamos frecuentemente para que el suelo no se seque.

3 Cuando la planta comienza a secarse durante el invierno, podemos cosechar varios fragmentos del rizoma y dejar el resto para que la planta retome el crecimiento en la primavera siguiente.

4 Para obtener nuevas plantas, podemos plantar algunos de los fragmentos que cosechamos en primavera, o dividir la mata si nos encontramos en verano.

Plagas y enfermedades

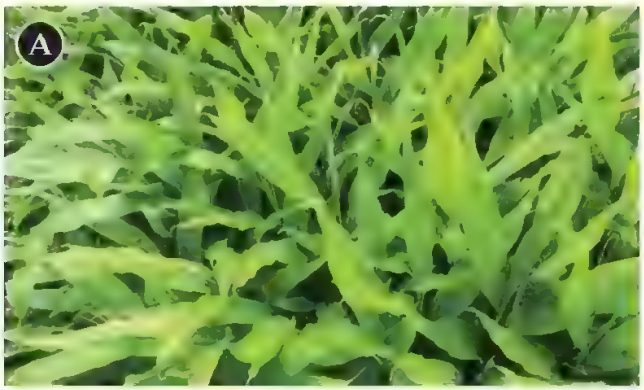
El jengibre es una planta muy **resistente**, y no tendremos problemas de plagas o enfermedades.

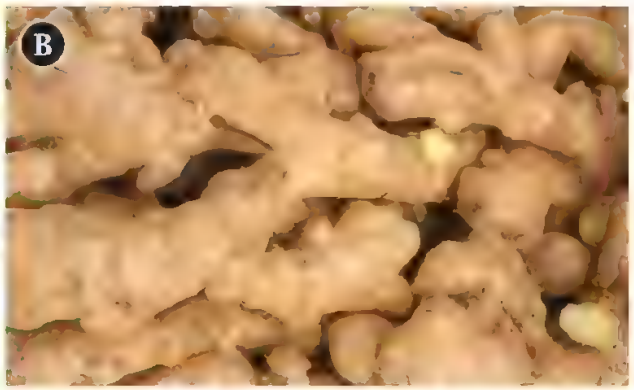
Cuándo cosechar

Con la llegada del invierno, notaremos que **las hojas comienzan a secarse**: este es el momento ideal para cosechar, ya que es cuando los rizomas alcanzan el máximo tamaño que pueden tener ese año.

Como el jengibre es una planta perenne, y nuestro deseo es que viva y nos provea de rizomas durante varios años, **no descalzaremos toda la planta**, sino que dejaremos por lo menos un fragmento en la tierra, para que pueda **rebrotar**. Tal como hemos mencionado antes, este es el mejor momento para cortar el rizoma en varios fragmentos del tamaño de nuestra mano y plantarlos en forma separada, si es que deseamos tener más plantas de jengibre.

No debemos retrasar demasiado la cosecha ya que, cuando la temperatura comienza a subir luego del invierno, los rizomas se tornan fibrosos. Además, el calor provocará que los rizomas comiencen a rebrotar, usando parte de las reservas que habían acumulado durante el año anterior.





A El jengibre puede desarrollar un gran follaje. B Cosechamos cuando las hojas comienzan a secarse.

CHIRIVÍA

Pastinaca sativa

El cultivo de la **chirivía** es, en muchos aspectos, similar al de la zanahoria. Ambas pertenecen a la misma familia, las **umbelíferas**, y se cultivan por su raíz, que se engrosa para acumular reservas. El crecimiento de la chirivía es un poco más lento que el de la zanahoria, pero sus raíces tienen muy buen sabor.

Familia	Umbelíferas o Apiáceas
Siembra	Desde fines del invierno hasta fines de la primavera
Tiempo de germinación	Entre 1 y 3 semanas
Duración del cultivo	Entre 4 y 6 meses
Suelo	Neutro o ligeramente ácido
Separación entre plantas	De 20 a 25 cm
Riego	Medio
Luz	Pleno sol, aunque puede tolerar algo de sombra
Rotaciones	Evitar otras umbelíferas, como zanahoria, hinojo, apio y perejil

Se consume la raíz.

Nivel de dificultad del cultivo

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Siembra			●	●	●	●						
Cosecha	●							●	●	●	●	●

Si bien es originaria de Europa y Asia, donde nació su cultivo, actualmente se encuentra dispersa por varias regiones templadas, donde crece como **maleza**.

Multiplicación

Sembraremos las semillas **en surcos**, en el lugar definitivo. Al igual que las zanahorias y muchas otras umbelíferas, las semillas de chirivía demoran varios días en germinar, y algunas pueden no hacerlo. Por lo tanto, una buena idea es sembrar grupos de 4 o 5 semillas, separados entre 20 y 25 cm en la línea, y cubrirlos luego con compost.

También es muy interesante sembrarlas junto con semillas de rabanitos, ya que estos aparecerán mucho antes que las chirivías y nos indicarán el lugar donde las hemos sembrado. Además, las plantas de rabanito tendrán un buen tamaño cuando nazcan las de chirivía, y sus hojas podrán protegerlas del sol y otros factores climáticos. Podemos leer más sobre este uso de los rabanitos como "marca de posición" en la **Clase 06**.

Si tenemos la suerte de que germinen varias semillas juntas, deberemos realizar un **raleo**, trasplantando las plántulas de manera que queden todas a una distancia final de 20 a 25 cm. Sin el raleo, las plantas crecerán muy juntas, y competirán por los nutrientes y el agua del suelo.

Durante las primeras semanas, deberemos regar abundantemente, ya que nunca debe faltar humedad en este cultivo. Como hemos mencionado en otras oportunidades, colocar una cobertura de paja seca (o de algún otro material vegetal fino) alrededor de nuestras plantas ayudará a evitar que el suelo se seque muy rápido.

Requerimientos y tareas

Las chirivías requieren un nivel de humedad **medio**, por lo que deberemos regarlas con frecuencia. Además, como toda hortaliza con órganos subterráneos, prefiere los suelos **sueltos**, sin ningún impedimento que perjudique a las raíces durante su crecimiento.

Estas plantas tienen un ritmo de crecimiento bastante lento y no son muy demandantes en cuanto a nutrientes. Por lo tanto, resultan ideales para colocar en algún sector de la huerta donde el suelo sea más bien pobre, y otras plantas más delicadas no puedan crecer. De todas formas, siempre deberemos añadir compost, para que las plantas crezcan más saludables y las raíces sean más tiernas y sabrosas.

Plagas

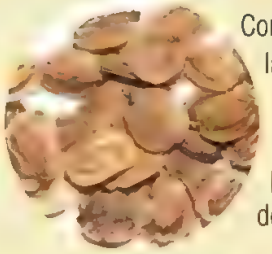
Una plaga importante que suele atacar a nuestras plantas de chirivía es la **mosca del apio**, que ingresa en las hojas para cavar túneles o galerías y así alimentarse de ellas. También podríamos ver ataques de **pulgones**, **nematodes**, **trips** y **ácaros**.

Enfermedades

Las raíces de chirivías pueden ser afectadas por el **cancro**, una enfermedad causada por un hongo. Este ataca el cuello de la raíz y lo pudre. Si la enfermedad se repite con frecuencia, una medida posible es atrasar un poco la siembra, ya que este

No todo es lo que parece

Podemos pensar que los frutos de chirivía son semillas, si no los observamos bien, ya que los frutos de esta hortaliza son **secos**. Además, presentan una prolongación a lo largo de todo el margen, a modo de ala, por lo que se dice que son **alados**.



Como todas las plantas de la huerta, las verdaderas semillas de chirivía se encuentran dentro de los frutos: si los abrimos, observaremos que estos presentan dos cavidades, y en cada una de ellas encontraremos una semilla.

problema está más presente en las plantas grandes. De esta forma, cosecharemos raíces más pequeñas, pero sin cancro.

También podemos ver ataques de **roya** y **mildiu**, dos enfermedades causadas también por hongos.

¿Cuándo cosechamos?

Cuando ya podamos observar a simple vista el cuello de la raíz sobre la tierra, podremos cosecharlas **en forma escalonada**, desenterrando aquellas que tengan un grosor mayor a los **2,5 o 3 cm**. Las raíces de chirivía resisten perfectamente las heladas si se encuentran debajo de la tierra, por lo que lo tranquilamente es posible retrasar la cosecha de las que no precisemos, dejándolas en la tierra hasta que las requiramos.

Variedades

Encontraremos variedades de chirivía que difieren en su forma. Algunas son más alargadas y finas, y alcanzan hasta 40 cm de largo, mientras que otras son más cortas y gruesas. Para los fines del cultivo, diferenciaremos entre las variedades **tempranas** y las **tardías**.

Paso a paso

Cómo obtenemos chirivía fácilmente

La chirivía es una hortaliza de raíz, que podemos cultivar en nuestra huerta siguiendo estos pasos.

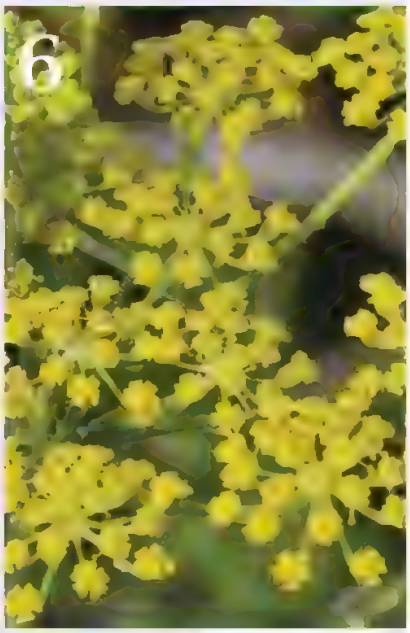
1 Sembramos las semillas directamente en el suelo, en surcos, colocando 4 o 5 semillas en grupos, con una separación de 20 a 25 cm entre ellos.

2 Si nacen varias plántulas juntas, realizamos un raleo, trasplantándolas para que queden a una distancia final de 20 a 25 cm en la línea.

3 Regamos abuncantemente nuestras plantas, para que el suelo no se seque nunca.

4 Revisamos a diario nuestras chirivías, para detectar algún daño causado por plagas o enfermedades.

5 Cuando las primeras raíces superen los 2,5 o 3 cm de diámetro, comenzamos la cosecha en forma escalonada, desenterrando todas las que deseemos en el momento y dejando en la tierra las restantes hasta que las necesitemos.



6 Dejamos algunas plantas sin cosechar para que florezcan y produzcan frutos secos, con las semillas en su interior, que guardaremos para las próximas siembras.

KALE O COL RIZADA

Brassica oleracea var. *acephala*

Se consumen las hojas frescas.

Nivel de dificultad del cultivo

El kale es un tipo de **col**. Se diferencia del repollo típico (*Brassica oleracea* var. *capitata*) en que sus hojas son muy crespas, y no forman cabeza. Presenta muchas variedades, entre las que se incluye la llamada **berza gallega**, que forma un pequeño tronco o tallo erguido. Al igual que todas las coles, el cultivo del kale nació en la **zona del Mediterráneo**, y luego se difundió hacia otras regiones templadas del mundo.

Familia	Crucíferas (o Brasicáceas)
Siembra	Desde fines del verano hasta fines del otoño
Tiempo de germinación	Alrededor de 1 semana
Duración del cultivo	Alrededor de 2 meses
Suelo	Ligeramente ácido
Separación entre plantas	35 a 45 cm
Riego	Medio-alto
Luz	Pleno sol, pero tolera algo de sombra
Rotaciones	Evitar otras crucíferas, como repollos, coliflor, rabanitos, brócoli, etcétera.

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Siembra									●	●	●	●
Cosecha	●	●	●								●	●

Al igual que el ruibarbo, es una planta ideal para cultivar en **climas fríos**. Las bajas temperaturas intensifican el sabor de sus hojas, que no solo son comestibles sino que además son muy ornamentales y adornan nuestra huerta con su singular forma.

Multiplicación

Sembraremos las semillas **al voleo**, en almácigos. También podemos usar bandejas alveoladas y colocar una semilla por cada celda. Si la temperatura es muy elevada, es conveniente que coloquemos los almácigos debajo de una media sombra.

Cuando las plántulas tengan tres o cuatro hojas verdaderas, podremos **trasplantarlas** a su lugar definitivo. Colocaremos las plántulas en filas, separadas cada 35 a 45 cm, y deberán quedar a la misma profundidad a la que se encontraban en el almácigo.

Requerimientos y tareas

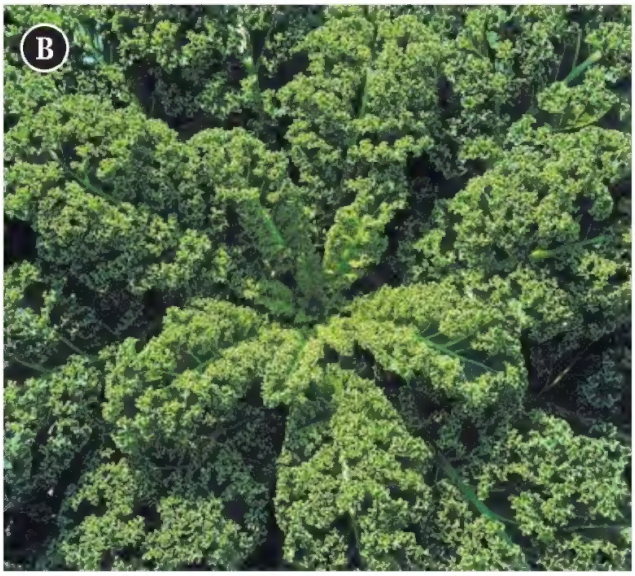
Trasplantaremos los plantines a un lugar **soleado**. El suelo debe tener buen drenaje, pero deberemos mantenerlo siempre **húmedo**, regando frecuentemente. Al igual que los repollos, el kale crece mejor si se cultiva en un suelo donde el cultivo anterior fue alguna especie de leguminosas (como arvejas, porotos o habas), ya que tendrán una buena cantidad de **nitrógeno** disponible.

Las **malezas** pueden ocasionar grandes problemas durante las primeras semanas, por lo que debemos sacarlas para evitar que compitan con nuestro cultivo. Si alguna de ellas nos interesara, podemos trasplantarla y cultivarla en un sector libre de la huerta.

Si cultivamos alguna variedad que forme un tallo erecto, denominadas a veces berza gallega, será conveniente que realicemos un aporque, cubriendo la base con **compost**. Esto beneficiará a nuestras plantas, ya que las raíces tendrán más volumen de suelo para explorar.

Plagas

Como al resto de las coles, hay una gran cantidad de plagas que pueden causar problemas en nuestras plantas de kale. Deberemos revisar permanentemente nuestro cultivo, para detectarlas en forma temprana y rápidamente tomar medidas para evitar que generen daños importantes. Algunas de ellas son: **gusanos y orugas**, que atacan la base de las plántulas durante las primeras semanas; **mosca de las coles**, cuyas larvas cavan galerías dentro de tallos y raíces; **pulgones**, que pican las hojas para alimentarse de su contenido; y **gorgojos**, que penetran las raíces causando agallas o bultos en ellas.



Ⓐ Floración de kale o col razada. Ⓑ Planta de col rizada en pleno crecimiento.

Enfermedades

Como a muchas de las **crucíferas**, nuestras plantas de kale pueden sufrir la **hernia de las coles**. Esta grave enfermedad es causada por un hongo que ataca las raíces y las deforma, llenándolas de bultos blanquecinos. Si tenemos esta enfermedad en nuestra huerta, lo mejor que podemos hacer es evitar cultivar crucíferas, como nabo, rabanito y brócoli, durante varios años. En la **Clase 12** enumeraremos las mejores medidas para prevenir su aparición.

Otra enfermedad que también ataca a las coles, entre ellas el kale, es el **marchitamiento**, causado por la bacteria *Xanthomonas*.

Variedades

Dentro de las coles rizadas, la llamada **kale** es una planta con un tallo muy pequeño y hojas muy rizadas, que no forman cabeza.

Otro tipo de col rizada es la **berza**, que como hemos mencionado, tiene un tallo erguido, similar al de los repollitos de Bruselas, y se cultiva como alimento para conejos, gallinas y otros animales de granja.

Como curiosidad, podemos nombrar al repollo de flor, que es una especie de col muy ornamental, con hojas de diferentes colores que se asemejan a una gran flor.

¿Cuándo cosechamos?

Cuando nuestras plantas hayan crecido bastante, y tengan hojas de buen tamaño, podemos iniciar la cosecha. También si ha habido una **helada reciente**, ya que el frío mejora el sabor de esta hortaliza. Cortaremos las hojas **en forma escalonada, a medida que las necesitemos.**

Esto nos permitirá disfrutar de ellas durante más tiempo. También podemos cosechar las plantas enteras, cortándolas con tijera a unos 2 cm sobre la superficie del suelo. Si optamos por esta segunda opción, deberemos retirar las raíces del suelo, ya que estas no rebrotan.

Paso a paso

Cómo obtenemos kale o col rizada

Podemos incluir hojas de kale en nuestras ensaladas, tanto por su sabor como por su atractivo visual.

1 Sembramos las semillas en almácigos, al voleo, o en bandejas multicelda.

2 Cuando las plántulas tengan tres o cuatro hojas verdaderas, las trasplantamos a su lugar definitivo, dejando una distancia de 35 a 45 cm entre plantas.

3 Mantenemos la humedad del suelo en un nivel medio-alto.

4 Cuidamos que nuestro cultivo no se llene de malezas, especialmente durante las primeras semanas.

5 Revisamos permanentemente la presencia de plagas y enfermedades que puedan atacar a nuestras plantas.

6 Cuando las plantas hayan alcanzado un buen tamaño, y si hubo una helada hace poco, podemos comenzar a cosechar las hojas en forma escalonada.

7 Dejaremos algunas plantas sin cosechar, para que florezcan y formen semillas que utilizaremos en las próximas siembras.

EN LA PRÓXIMA CLASE ...

Distribuidores. Argentina. Capital: Vaccaro Hnos. Representantes de Editoriales S.A., Av. Entre Ríos 919 1er piso (1080), Ciudad de Buenos Aires, Tel. 5411-4305-3854/3908. Interior: Distribuidora Interplazas S.A. (DISA) Pte. Luis Sáenz Peña 1832 (C1135ABN), Buenos Aires, Tel. 5411-4305-0114. México DF: Arredondo Distribuidora S.A. de C.V., Iturbide Nº 18-d frente a cine Palacio Chino - Col. Centro, Tel. 55126069. México. Interior: Compañía distribuidora de periódicos, libros y revistas S.A. de C.V. Centeno Nº 580. Col. Granjas México. Delegación: IZTACALCO. Distrito Federal. C.P. 08400. Tel. 5128-6670. Perú: Distribuidora Bolivariana S.A., Av. República de Panamá 3635 piso 2 San Isidro, Lima, Tel. 511 4412948 anexo 21. Uruguay: Espert S.R.L., Paraguay 1924, Montevideo, Tel. 5982-924-0766. Venezuela: Distribuidora Continental Bloque de Armas, Edificio Bloque de Armas Piso 9.°, Av. San Martín, cruce con final Av. La Paz, Caracas, Tel. 58212-406-4250. Curso visual y práctico Huerta Fácil en casa. Editor responsable: Fox Andina S.A., 15 de Noviembre de 1889, 1339, C1130ABE, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. Fecha de edición y Copyright © IX-MMXVI, ISSN: 2525-0345. Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida ni en todo ni en parte, por ningún medio, sin el permiso previo y por escrito de esta casa editorial. La editorial no asume responsabilidad alguna por cualquier consecuencia derivada de la fabricación, funcionamiento y/o utilización de los servicios y productos que se describen, analizan o publicitan. Las notas firmadas reflejan la opinión de los autores sobre los temas tratados, sin que ello implique solidaridad de la revista con su contenido. Impreso en Sevagraf S.A., Costa Rica 5226 y Fulton, Grand Bourg, Argentina.

USERS Life

CURSO VISUAL Y PRÁCTICO

Huerta Fácil en casa

Desde pequeños a grandes espacios

Algunos de los cultivos que conoceremos

HORTALIZAS DE HOJA: lechuga, rúcula, radicheta, cebolla de verdeo, acelga, apio, repollo
FRUTOS: tomate, ají, berenjena, melón, sandía, frutilla, kiwi, vid, calabaza, zapallo
HORTALIZAS SUBTERRÁNEAS: papa, zanahoria, cebolla, batata, ajo, rábano, remolacha
TALLOS COMESTIBLES: alcaucil, espárrago, coliflor, brócoli, puerro
GRANOS Y SEMILLAS: choclo, lenteja, garbanzo, arveja, poroto
PLANTAS O HIERBAS AROMÁTICAS: romero, tomillo, orégano, menta, albahaca, laurel, perejil
ÁRBOLES FRUTALES: manzano, peral, membrillero, olivo, mango, naranjo, pomelo, mandarino

...¡y muchos más!

TEMAS DEL CURSO

Los distintos tipos de siembra: directa, en almácigos

El suelo y los sustratos: cómo armar la base de nuestros cultivos

Compost en casa: creando nuestro propio fertilizante

El riego y las tareas importantes: raleo, poda, aporque

Las plantas: conociendo el interior de nuestros cultivos

La biodiversidad en la huerta: animales, insectos y microorganismos

Aprovechamiento y uso del espacio

Orientar nuestros cultivos según el sol y la época

Primavera, verano, otoño e invierno: nuestra huerta, todo el año

¿Cómo y para qué asociamos y rotamos cultivos?

Las malezas y la competencia entre plantas

Plagas y enfermedades: prevenir y sanar

Plantas trepadoras y huertas verticales: ventajas y posibilidades de los "jardines colgantes"

Conservar y almacenar nuestros vegetales

9 772525 034501 00008